IDENTITÀ NAZIONALI, PECULIARITÀ REGIONALI E «KOINÈ» EUROPEA NELLA CUCINA DEL MEDIOEVO

di Bruno Laurioux

Quando, una ventina di anni or sono, ho cominciato a interessarmi ai ricettari, volevo innanzitutto sapere da cosa era costituita l'unità e la peculiarità della cucina medievale – intendendo quella di uso corrente nell'Europa latina tra il 1300 e il 1500. Gli studi che, da ogni parte, si sono in seguito moltiplicati, proprio perché ponevano l'accento sulla diversità delle pratiche culinarie, nulla hanno tolto dell'originaria freschezza a questo interrogativo – e hanno insieme consentito di meglio formularlo[1]. La cucina medievale non è una, tuttavia esiste: questo è il paradosso che io vorrei qui esaminare.

Dall'evidente analogia di repertorio esistente tra i numerosi libri di cucina del Medioevo – circa 150 manoscritti a oggi individuati[2] – si traeva un tempo l'affrettata conclusione che esistesse nel XIV e XV secolo una sorta di internazionale culinaria, allo stesso modo del Gotico internazionale nell'arte. La presenza costante dei prodotti, e in particolare delle spezie, sembrava confermare questa comunanza, questa fondamentale identità, e ciò attraverso l'intera Europa.

Nel convegno di Oxford del 1981, e soprattutto poi in quello di Nizza del 1982, Jean-Louis Flandrin ha fatto giustizia di questa immagine semplicista[3]. Ha dimostrato infatti che anche se da un capo all'altro dell'Europa ci si imbatte nella *sauce cameline* o nel biancomangiare, queste preparazioni

in Francia, in Inghilterra, in Italia, in Catalogna o nell'Impero presentano caratteristiche talmente diverse da rendere molto difficile talvolta riconoscervi un «nucleo» comune. Le differenze risiedono tra l'altro nella scelta degli ingredienti, manifestano delle preferenze «nazionali»[4] – da non confondere con gli stereotipi sul gusto degli altri, di cui i libri di cucina si mostrano per altro così ghiotti. In poche parole, nella cucina medievale sembra regnare la più completa diversità.

Le ricerche condotte sulla scia di questi saggi pionieri hanno confermato che, dietro la somiglianza dei nomi dei piatti, si affermano proprio stili culinari nazionali sufficientemente marcati. Dato che non sembra possano essere connessi a congiunture economiche o a differenze sociali, dipendono quindi dai gusti – parola che va qui intesa nel senso di una preferenza che non ha altra giustificazione che in se stessa. Così gli inglesi dei secoli XIV e XV sceglievano, ostinatamente quanto inesplicabilmente, l'arillo della noce moscata – il macis – piuttosto che la noce moscata stessa: cosa che si riscontra nei conti delle provviste come nelle raccolte di ricette[5]. Lo stesso dicasi per l'attrazione esercitata sui palati francesi, a partire dalla seconda metà del XIV secolo, dal piccante cardamomo (*Amomum melegneta Roscol*) a preferenza del pepe – una spezia che in compenso conservava i suoi fedeli cultori in Inghilterra, in Italia e in Germania[6].

Tali differenze non si manifestavano soltanto nel campo delle spezie. Intervenivano anche tra i liquidi acidi, fondamentali per le salse – l'agresto era più apprezzato in Francia, l'aceto in altri paesi[7]. Il vino restava ovunque un ingrediente essenziale, e solamente i libri inglesi davano alla birra – nella versione leggera e insieme densa della *ale* – una reale importanza nella cucina[8].

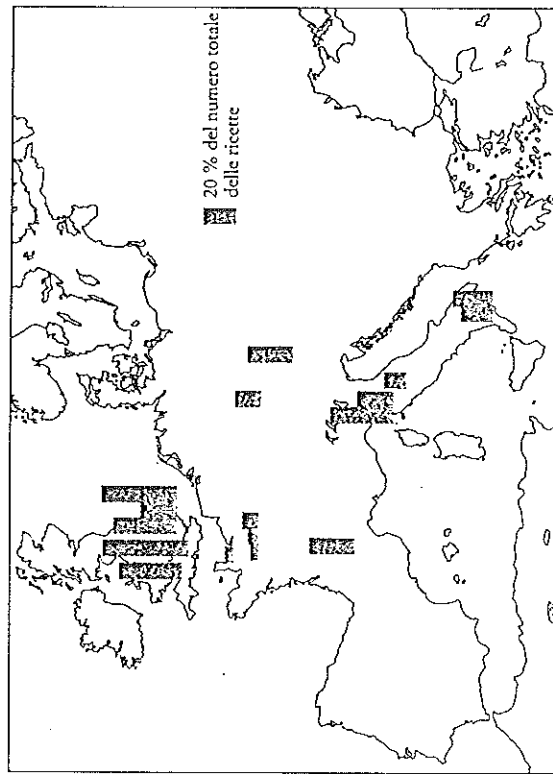
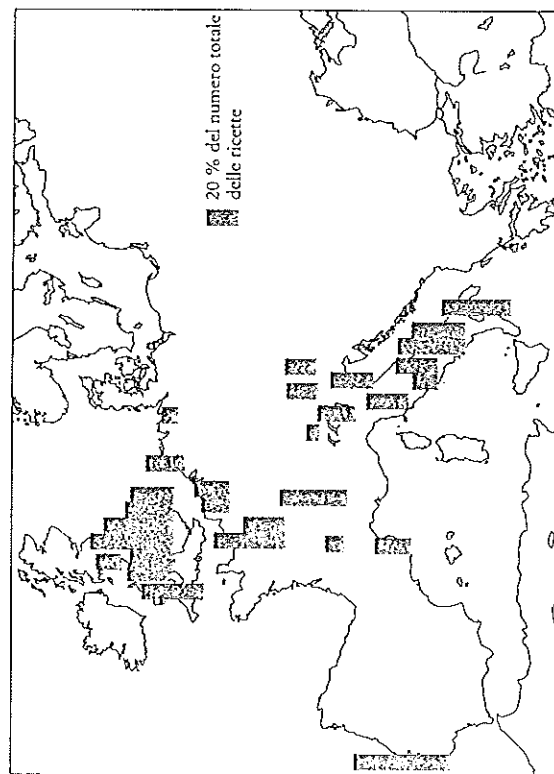
A questo punto, si può quindi circoscrivere abbastanza precisamente – tra altri esempi – una cucina francese e una cucina inglese, ben distinte sin dagli inizi del XIV secolo e relativamente isolate l'una dall'altra dalla scrittura delle ricette redatte principalmente in lingua volgare. Questa ultima circostanza non spiega però tutto, in quanto i primi trattati culinari prodotti in Inghilterra sono stati scritti in un dialetto francese[9], il che non impediva che avessero caratteri decisamente inglesi: pesantemente zuccherati, esageratamente colorati, con un utilizzo massiccio di frutta e fiori[10] – tutti segni caratterizzanti che si conserveranno sino alla fine del XV secolo[11].

Stabilito questo – la ripartizione dell'Europa medievale in aree di sensibilità culinaria –, non bisogna rinchiudersi in un nazionalismo alquanto riduttivo. In primo luogo perché durante i due ultimi secoli del Medioevo i gusti evolvono e avvicinano spazi inizialmente separati da scelte nettamente distinte. Poi, perché questa relativa «omogeneizzazione» culinaria dell'Europa si accompagna all'affermarsi di preferenze regionali, di cui sono testimonianza i racconti dei viaggiatori come le ricette. Così, pur erose su ambedue i versanti, le «tradizioni» nazionali continuano a rimanere solide, frammentando una Europa latina che tuttavia, attraverso le sue scelte fondamentali, si differenzia dalle altre culture del tempo.

1. *Dal XIV al XV secolo: verso una omogeneizzazione del gusto in Occidente?*

Il quadro abbastanza netto delle preferenze nazionali che è legittimo tracciare per il secolo XIV diventa più sfumato nel secolo successivo, quando abitudini e gusti si diffondono di paese in paese, talvolta a scala europea. Quello che possiamo definire il «boom zuccheriero» del XV secolo perfettamente delinea tale tendenza all'unificazione[12].

Il confronto tra due cartine che evidenziano la frequenza dell'utilizzazione dello zucchero nei manoscritti di argomento culinario agli inizi e alla fine del periodo è sotto questo profilo eloquente (si vedano cartine 1 e 2)[13]. Nel XIV secolo lo zucchero è principalmente un fatto mediterraneo e inglese; nel XV secolo ha conquistato l'intera Europa, in particolare la Francia.

Cartina 1. Lo zucchero nei libri di cucina europei del XIV secolo.

Cartina 2. Lo zucchero nei libri di cucina europei del XV secolo.

a) Lo zucchero nel XIV secolo: una presenza mediterranea e inglese. Agli inizi del XIV secolo, è oltre Manica che lo zucchero raggiunge i più alti livelli di utilizzazione culinaria: uno dei primissimi libri inglesi di cucina, per altro redatto in francese, ne fa uso in circa una ricetta su due[14]. L'esiguità e la palese originalità[15] del trattato consigliano la prudenza, tuttavia la tendenza che vi si manifesta trova conferma nei testi successivi: sin dalle origini, la cucina inglese si dimostra ricca di zucchero, mescolando in tutte le fasi del pranzo il dolce al salato.

Il precoce gusto degli inglesi per lo zucchero trova nel continente un corrispettivo soltanto all'altro capo dell'Europa, in Italia. Tra questi due poli, lo zucchero è nettamente meno apprezzato. Il solo trattato danese a noi noto ne fa menzione una sola volta, e per di più nelle addizioni di un manoscritto alquanto tardo[16]: argomento ulteriore per fare risalire il nucleo dell'opera a una data precoce, di certo il XIII secolo – che tuttavia non milita a favore di una collocazione di questo *Urtext* nello spazio mediterraneo[17].

Perché, infine, è attorno al Mediterraneo che troviamo la seconda area di affermazione dell'uso culinario dello zucchero. Anche il manoscritto conservato da secoli nell'abbazia austriaca di Sankt-Florian può essere ascritto a questa area, poiché si inserisce in una tradizione testuale di ascendenza italiana[18]. Occorre inoltre ricordare che le localizzazioni riportate sulle carte qui accluse sono quelle dei manoscritti e non trarne conclusioni avventate: un esemplare copiato nel Sud d'Italia in realtà riproduce in parte un modello la cui origine può essere situata in Toscana[19]. Comunque, il gusto per lo zucchero sembra condiviso nell'intera penisola italiana. Si estende alla Francia del Sud, dove un eccezionale trattato, in parte occitanico, presenta caratteristiche molto più mediterranee che dell'Île-de-France: l'uso dello zucchero vi è ricorrente, al pari di quello degli agrumi, i nomi dei piatti e degli utensili sono gli stessi che si ritrovano sull'altro versante dei Pirenei[20] – ci piacerebbe poter inserire la Catalogna in que-

sto «impero dello zucchero», ma il più antico manoscritto del *Libre de Sent Soví* è stato copiato soltanto nel XV secolo[21].

La zona quasi priva di zucchero che coincide con la Francia – quanto meno con la Francia del Nord – rappresenta quindi una vistosa eccezione. Quasi assente nei tipicamente parigini *Enseingnemenz* dei primissimi anni del XIV secolo[22], poco più citato nel *Viandier* acquistato da Pierre Buffaut, sempre a Parigi, un'ottantina di anni dopo[23]. L'aumento è appena percepibile nel *Mesnagier de Paris*, peraltro molto prolisso sul tema composte e confetture, preparate però prevalentemente con miele[24]. Né maggior quantità di zucchero troviamo nel *Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria*, dato tanto più sorprendente in quanto si tratta di un libro di cucina situabile nella Francia di Nord-Ovest, che presenta frequenti affinità con gli usi e il repertorio inglesi[25]. I palati francesi oppongono quindi resistenza allo zucchero e i cuochi, assecondando il gusto dei padroni, lo confinano nel limitato settore dei piatti per malati – dove si ritiene che la sua temperata complessione possa fare miracoli per la ripresa dei convalescenti[26].

Per quanto è dato giudicare[27], questa ben definita geografia dell'uso dello zucchero – verificabile dai conti di approvvigionamento[28] – non è ascrivibile a una qualche contingenza commerciale. Nel XIV secolo, lo si importa ancora, per la maggior parte, dall'Oriente mediterraneo[29], musulmano o latino: le piantagioni di canna da zucchero di al-Andalus non si orientano verso l'esportazione[30] e quelle esistenti in Sicilia prima della conquista normanna non sono più attive[31]. Tutti i paesi europei sono in condizioni di parità rispetto a quello che appare ancora come un prodotto del grande commercio con il Levante; per certo gli italiani, nei cui porti confluiscono le vie di questo commercio, e che se ne assicurano la maggior parte, sono avvantaggiati. Non altrettanto gli inglesi, che vivono in luoghi estremamente lontani dalle zone di produzione: malgrado ciò, da loro lo zucchero si mantiene a prezzi relativamente bassi, cosa che ne favorisce il consumo[32].

Che l'importanza dello zucchero in Inghilterra e sulle sponde del Mediterraneo sia un puro e semplice affare di gusto, lo lascia anche supporre l'analoga geografia degli edulcoranti (frutta secca in maggior misura del miele). I cuochi inglesi, tanto prodighi di zucchero, addolciscono inoltre le loro pietanze con uva passita e vi aggiungono vini liquorosi provenienti dalla Grecia o dalla penisola iberica.

b) Il boom dello zucchero nel XV secolo: un fenomeno europeo. È noto il boom registrato dalla produzione europea di zucchero durante il XV secolo: è in questo periodo che si riattivano le piantagioni siciliane e si sviluppano quelle della costa valenzana – prima che le isole atlantiche non adottino a loro volta queste coltivazioni[33]. Tale sviluppo di una produzione divenuta decisamente «indigena» risponde a una domanda proveniente ormai da tutta Europa.

Anche la cucina francese, infatti, ha finito per convertirsi allo zucchero. L'andamento è perfettamente individuabile per chi sappia distinguere, in ricettari spesso complessi, gli apporti propri del secolo XV dalle eredità testuali provenienti dal secolo precedente. Così, sulle quattordici preparazioni zuccherate del *Vivendier* conservato oggi a Kassel, solo tre rientrano nello stock del *Viandier* «tradizionale»[34]. Ancora nel 1486, la prima parte del *Viander* a stampa, che appare come un testo nuovo, utilizza lo zucchero in misura maggiore rispetto alla seconda parte – che corrisponde all'incirca al nucleo trasmesso dai manoscritti del *Viandier*[35].

Peraltro, la penetrazione dello zucchero sembra riguardare principalmente le fasce marginali della cucina francese. Il trattato in lingua francese che gli concede maggiore spazio, il savoiardo *Fait de cuisine* di Maître Chiquart, dipende in uguale misura, se non più, dal repertorio culinario italiano come da quello del *Viandier*, degli *Enseingnemenz* o del *Mesnagier de Paris*[36]. È all'estremo opposto della «Francia» che troviamo altri trattati ricchi di zucchero: il *Vivendier* è stato copiato ai confini dell'Hainaut, della Fiandra e del Braban-

te[37]; dalla stessa zona proviene un manoscritto del *Mesnagier de Paris*, che contiene dei supplementi secondo la moda del momento – e del luogo – tra i quali alcune ricette di Hotin, cuoco del signore di Roubaix[38]. E non è solo sino alla prima parte dell'*editio princeps* del *Viandier* che non si possa fare riferimento al Nord: sono numerose le sue ricette che presentano somiglianze con una raccolta pubblicata a Bruxelles verso il 1510-1514[39].

Comunque l'anima della struttura culinaria francese non è completamente rivoluzionata da un'invasione dello zucchero. Certo, un grande classico come la *sauce cameline* comincia ad accogliere lo zucchero, ma è appunto nel quadro di quelle aperture culinarie verso il Sud o il Nord di cui ho parlato[40], e non si giungerà mai alla sistematica edulcorazione riscontrabile in Catalogna, in Italia o in Inghilterra[41].

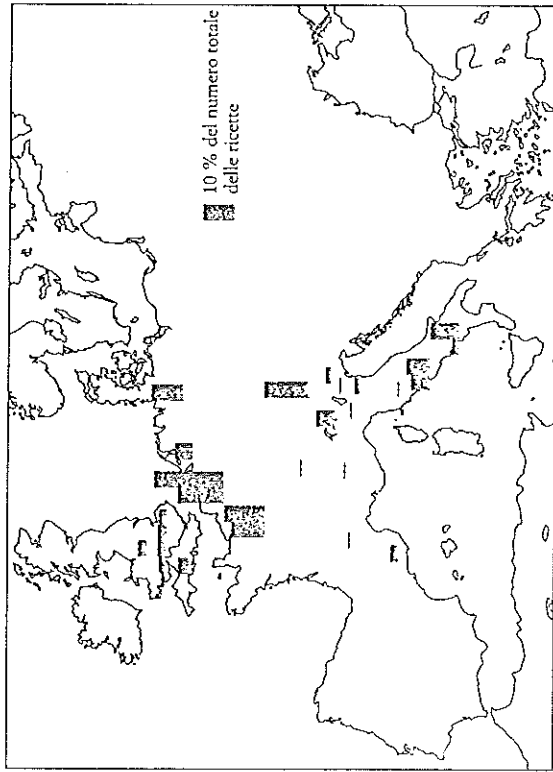
Poiché, laddove lo zucchero era apprezzato già dal XIV secolo, è ulteriormente amato nel secolo successivo. I trattati inglesi e italiani non sono mai stati così zuccherini. Nel caso dei secondi si tratta anche dell'effetto di una moda: l'influenza, di provenienza iberica, sulla cucina italiana della seconda metà del secolo XV di nuove pratiche e ricette; tra queste compare in particolare l'abitudine di spolverizzare i piatti dopo la cottura con un misto di zucchero e cannella[42]. È dunque nel quadro di un sincretismo culinario italo-aragonese che si espande, prima nell'Italia del Sud e in seguito in tutta la penisola, l'uso dello zucchero[43].

Mentre si intrecciano influenze diverse, avvicinando tradizioni culinarie nazionali precedentemente abbastanza chiuse, le differenze di gusto permangono tuttavia ancora evidenti, e tali dovevano essere anche per i contemporanei. Non potevano confondere le analoghe salse catalane, allungate con brodo e la cui dolcezza contrastava con l'aspro delle granate, con la pesante *sauce cameline* «alla moda di Tournai» adatta all'inverno, come avverte l'autore del *Mesnagier de Paris*[44]. Le varie salse avevano tuttavia lo stesso nome e includevano dello zucchero: grazie a Jean-Louis Flandrin e a Constance B. Hieatt da tempo sappiamo che le denominazioni dei piatti possono essere dei trabocchetti[45]; bisognerà anche in futuro considerare criticamente gli ingredienti che non sempre lasciano intuire i sapori.

2. *Oltre le nazioni, l'Europa delle regioni gastronomiche?*

a) Le grandi divisioni. La carta dei grassi di cottura è uno dei grandi classici della storia della gastronomia francese, e sembra contrapporre a lungo termine, per grandi linee, una Francia del burro, a nord, a una Francia del Sud, dove prevarrebbe l'olio di oliva[46]. Ma riferite all'Europa medievale le divisioni appaiono molto più complesse. L'uso di grassi alimentari – come egregiamente dimostrato da un articolo di Jean-Louis Flandrin[47] – è condizionato da fattori religiosi e sociali come geografici. Si incontra quindi del burro persino nella cucina dell'Italia meridionale, pur trattandosi di una delle poche regioni esportatrici di olio nel Medioevo[48]: anche se l'autore del manoscritto, di impronta fortemente aristocratica[49], lo utilizza per friggere dei ravioli ripieni di formaggio locale (la provatura[50]), non fosse che per distinguersi dai consumatori di olio troppo ordinari sotto quei cieli[51].

Come pure alla lettura dei libri di cucina appare un'Europa del burro (si veda carta 3, il burro nel XV secolo). Essa coincide abbastanza precisamente con l'Europa nord-occidentale, una seconda zona-forza corrispondente alle regioni germaniche. Testimonianze di viaggiatori confermano l'esistenza di questo polo «atlantico» del burro. Persino laddove si raggiungono le quantità più elevate di consumo – nei «Paesi Bassi» del *Vivendier*, del cuoco Hotin e del libro fiammingo attualmente conservato a Gand – e nello stesso periodo in cui queste ricette venivano elaborate (cioè nel XV secolo), il medico Jean Despars, originario del luogo, notava l'inclinazione verso il burro degli abitanti della Zelanda e della Frisia, al punto che lo mescolavano alla cervogia e al vino[52]. Alcuni

Cartina 3. Il burro nei libri di cucina europei del XV secolo. Da B. Laurioux, *Les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge*, tesi, Paris 1, 1992, tomo III, p. 1086.

decenni prima, i conti delle spese alimentari del vescovo di Utrecht già registravano massicci acquisti di burro, in media ogni due giorni[53].

Se si fosse conservato un libro di cucina bretone, il quadro che ne sarebbe emerso non sarebbe stato diverso. Verso il 1450, il capo del collegio degli araldi del re Carlo VII, Gilles Le Bouvier, indicava, accanto agli olandesi e ai fiamminghi, i bretoni che «fabbricano molto burro, lo vendono ai paesi stranieri e lo mangiano durante la Quaresima mancando l'olio»[54]. Questi accaniti consumatori (utilizzano il burro con il pesce, abitudine disapprovata dalla Chiesa e dai medici) si sono meritatamente guadagnati il detto, scherzosamente riferito dal medico piemontese Pantaleone da Confienza verso il 1475: *sicut pira pirum, sic comedit Brito butirum* (come la gazza mangia la pera, così il bretone mangia il burro). Il risultato è la mediocre qualità della produzione casearia, come spiega il dotto medico: «se non togliessero tanto burro dal formaggio, i loro formaggi sarebbero abbastanza buoni»[55]. Lo stesso ragionamento vale per i paesi del Nord – in quanto la panna utilizzata nella fabbricazione del burro non può essere impiegata in quella dei formaggi: «Non ricordo di avere mangiato buoni formaggi in tutta la Fiandra, e nemmeno nel Brabante, come pure nell'Hainaut e nell'Artois», confessa il medico piemontese[56].

Al contrario, le regioni le cui ricette non presentano burro (quantomeno le ricette conservate nei libri di cucina) producono in abbondanza formaggi di qualità. È il caso della Savoia di Maître Chiquart, di cui Pantaleone enumera golosamente i prodotti[57], dell'Auvergne del Craponne[58], e anche della Franca Contea, dove un *Viandier* della metà del XV secolo ignora ancora totalmente il burro[59]. O dell'Italia padana e toscana, zone del «Piacentino» (l'attuale parmigiano) e del marzolino, esportato sino a Parigi[60].

La carta dell'uso culinario del burro non si contrappone quindi tanto a quella dell'olio quanto a quella del formaggio e se differenze esistono tra cucina del Nord e cucina del Sud, non sono riferibili alla tradizionale contrapposizione tra cucina al burro e cucina all'olio[61].

b) Una cucina meridionale. Il *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* è un trattato culinario redatto in una lingua mista di latino e occitanico negli anni 1360-1370[62]. La curatrice dell'opera ha isolato il materiale specificamente «mediterraneo», o meglio «meridionale», particolarmente avvertibile nell'uso del succo di limone e di granata[63]. All'epoca, limoni e granate non sono certo ignoti nell'Île-de-France, ma i primi vengono acquistati canditi e delle seconde si utilizzano solo i grani, sparsi sui piatti a scopo decorativo. La Linguadoca è chiaramente più vicina alle zone di produzione – molto limitate nel caso degli agrumi in questa fine di Medioevo. Grazie ai nomi (*Limonia, Romania*), le ricette che utilizzano

abbondantemente il succo di limone o di granata sono state da tempo riconosciute come di origine araba[64]. Le si ritrova per altro in Italia o in Catalogna, da dove sono sicuramente passate alle cucine del Sud della Francia[65]: si manifesta così una relativa omogeneità nelle pratiche culinarie lungo la costa nord del Mediterraneo.

Il repertorio del *Modus* ricorda inoltre alcuni piatti ancora in uso nel Sud della Francia. Le *bouhete* del XV secolo, polpette di carne o al formaggio composte con farina e uova[66], possono così essere accostate alle attuali *bougnettes* dell'Aude e dell'Hérault – anche se l'etimologia di *bougnette* rimanda piuttosto a *beignet*[67]. Allo stesso modo il ricettario occitanico comprende una ricetta di *matefeam*, cioè l'attuale *matefaim* francese, un piatto ancor oggi ampiamente diffuso in versioni diverse in tutta la zona sud della Francia. La ricetta medievale contiene pezzi di pollo e polpettine di maiale mescolate a formaggio, uova e spezie[68].

Sembra proprio che le preparazioni testificate dal *Modus* derivino da una cucina meridionale. Si ritrovano infatti parzialmente negli insoliti statuti istituiti nel 1331 per l'abbazia di Maguelonne[69]. È il caso della salsa chiamata *roquette,* dal suo principale ingrediente, la rucola, *eruga*, della *scabeg* (lo scapece o carpione) che serve a conservare il pesce, del *mortayrol* e naturalmente delle *bouhete,* divenute qui *bonhetas*. Almeno le prime tre ricette sono dei classici anche del repertorio catalano[70]. A partire dalla fine del Medioevo esistono verosimilmente delle cucine regionali – o quantomeno delle tendenze culinarie regionali –, ma bisogna intenderle su una scala territoriale ben più vasta rispetto alle «province» di Ancien Régime, anche se alcune di queste sembrano avere coltivato alcune specificità alimentari.

c) I «migliofagi» di Guascogna. Il *Livre de la description des pays*, composto verso il 1451 da Gilles Le Bouvier, appare come un interessante rivelatore delle peculiarità regionali in campo alimentare che potevano colpire un viaggiatore. Capo del

collegio degli araldi di Carlo VII, l'autore ha seguito il re nelle sue spedizioni militari, durante le quali ha potuto avere conoscenza delle realtà della Francia «profonda». Il suo libro si apre infatti con l'enumerazione, paese per paese, delle risorse di cui il re dispone. Frumento e vino sono costantemente nominati (forse con qualche esagerazione): costituiscono il nerbo della guerra, ma anche il modello alimentare di riferimento, fondamentale in larga parte del regno, quanto meno per le classi più agiate. Le deroghe a questo modello sono accuratamente annotate, come l'abitudine degli abitanti del Poitou di mangiare il pane salato – cosa resa possibile dalla vicinanza delle saline e che li distingue dagli altri abitanti del regno[71].

Quando giunge nella Guienna, Gilles Le Bouvier osserva che gli abitanti coltivano il grano, ma solo per venderlo e che lo sostituiscono «nutrendosi di pane di miglio»[72]. Il consumo preferenziale in questa regione di un cereale altrove scarsamente impiegato[73] era già stato segnalato in una Guida del XII secolo scritta a uso dei pellegrini che si recavano a Santiago de Compostela[74] e risaliva probabilmente all'antichità[75]. Grazie alle sementi vegetali è possibile localizzare le zone di prevalenza del miglio nel Tolosano e nei Pirenei orientali, ove è presente nel 20% dei siti[76]. Nelle zone pianeggianti dell'Ovest del Bordelais, Médoc, Cernès, Bazadais interno, terre del Buch e di Born, il miglio è il cereale di gran lunga più coltivato, sia nella varietà del panico (*Setaria italica),* di regola principalmente usato come mangime animale, che in quella del vero e proprio miglio (*Panicum miliaceum*), destinato all'alimentazione degli uomini[77]. Alla fine del Medioevo – e di certo anche precedentemente –, i guasconi sono già i *migliophagi*, i «mangiatori di miglio», di cui parlerà nel XVII secolo il medico Pierre Gontier.

Questo cereale tipicamente guascone sembra che servisse principalmente a fare il pane[78]. Era utilizzato anche per quelle farinate più o meno diluite con il latte che si ritrovano in altre regioni «migliofaghe»[79], dove poi il mais avrebbe sostituito il miglio (in frequenti casi derivandone il nome)[80]. Si

trattava tuttavia di un cibo da pastori non certo all'altezza di diventare un riferimento gastronomico.

d) Ghiotte specialità. Nel suo tour dell'Europa del cibo, Gilles Le Bouvier fa menzione di piatti elaborati, come le quaglie salate di Brindisi, destinate al nutrimento dei pellegrini che si imbarcavano per la Terrasanta[81]. Di norma si tratta però di preparazioni che destano stupore più di quanto non stuzzichino il palato, denotando usanze barbariche e non una civiltà del gusto: è il caso delle rozze focacce che i bosniaci «fanno cuocere sui fuochi accesi nei boschi» o dei pesci del Baltico mangiati «del tutto crudi» dagli abitanti della Livonia, di cui tornerò a parlare[82].

Verso la fine del Medioevo alcune specialità locali venivano tuttavia riconosciute. Si è conservato un testo del XIII secolo che enumera denominazioni correnti[83] riferite a regioni, province e persino città. Riguardano principalmente prodotti alimentari divenuti una specialità di una data provincia o città. Citiamo ad esempio i capponi di Laudun, il formaggio di Brie, l'alosa di Bordeaux, le lamprede di Nantes, lo scalogno di Etampes o la mostarda di Digione. Nella maggior parte dei casi si tratta di prodotti puri e semplici che non hanno subito manipolazioni di sorta. Le rare menzioni di prodotti elaborati rientrano più nel campo della pasticceria – nell'accezione medievale del termine – che in quello della cucina: flan di Chartres e pâté di Parigi. Niente insomma che riveli una qualche cucina regionale.

Per altro, i prodotti rinomati non riflettono necessariamente una particolare predilezione o un consumo locali. Il pesce seccato a stoccafisso preparato nelle isole del Mare del Nord (Shetland) o in Norvegia si vendeva sino in Italia, dove il medico Benedetto di Norcia, nel XV secolo, ne indica la presenza e l'importanza: di origine nordica, lo stoccafisso era probabilmente già divenuto caratteristico di un'alimentazione meridionale[84], anche se meno rinomato del pesce fresco

pescato nei laghi (Lemano, Maggiore, Trasimeno), nel Reno (il salmone) o negli stagni e i fiumi della Lorena[85].

3. *I fondamenti culinari dell'Europa medievale*

a) Il gusto delle spezie. Per i palati europei odierni, niente come l'esperienza, talvolta scioccante, delle spezie può dare il senso della profonda diversità della cucina medievale. Tutti i tentativi volti a ridurre l'importanza di queste sostanze aromatiche, solitamente di origine orientale, si sono scontrati con l'evidenza della loro regolare ricorrenza nelle ricette e nelle note di spesa. Le spezie sono usate con frequenza e in dosi elevate tra l'aristocrazia, ma è l'intera società della fine del Medioevo a manifestarne e ricercarne il gusto[86].

Da tempo gli orientalisti hanno sottolineato un parallelismo con la civiltà musulmana nel gusto per le spezie[87]. Controbattendo queste supine omologazioni[88], ho a suo tempo insistito sulla specificità della gamma delle spezie progressivamente creatasi in Occidente[89]. Per istituire un confronto non potevo allora valermi che di pochi trattati di cucina araba non sempre esemplarmente tradotti[90]. In seguito le pubblicazioni non sono state molto più numerose[91], tuttavia alcuni studi hanno ampiamente confermato le differenze esistenti.

Così, il profilo della raccolta che il rimpianto Rudolf Grewe proponeva di chiamare di «Almohade» dà un taglio netto sulle sostanze solitamente presenti nei libri di cucina «latini». La prevalenza del pepe, l'importanza del nardo indico (oltre il 12% delle ricette), l'abituale uso dello zenzero e della noce moscata[92] – e aggiungerei a queste sostanze riscontrate da Grewe il frequente uso del coriandolo e, in minor misura, del cumino[93] – rappresentano un insieme di caratteri distintivi. Questo anche rispetto al limitrofo *Libre de Sent Soví* catalano, che ignora il nardo indico, il cumino e il coriandolo – spezie assai poco frequenti nelle raccolte francesi, inglesi e italiane – e che pone il pepe a buona distanza

dietro lo zafferano, sempre sull'esempio degli stessi trattati[94]. Vi è quindi un uso delle spezie che distingue la cucina medievale da quella «araba» – come per altro dalla cucina «romana» quale appare dal tardo trattato di Apicio[95].

L'unica affinità che si possa riscontrare tra due raccolte, composte per altro in una delle principali zone di contatto tra la civiltà musulmana e mondo latino, è la finale spolverizzazione delle vivande con una mistura di zucchero e cannella (con l'aggiunta del nardo indico nella zona arabo-andalusa)[96]. Ci si può anche chiedere se non si tratti di un'usanza iberica piuttosto che di una consuetudine nata nel mondo musulmano.

Ci piacerebbe potere istituire lo stesso genere di confronti nell'altra grande zona di contatto tra Islam e cristianità, la Sicilia, ma nessuno dei libri di cucina tramandatici dal Medioevo sembra provenire da quell'area. È tuttavia abbastanza interessante che, all'interno delle diverse tradizioni testuali della cucina italiana, siano sempre gli esemplari del Sud della penisola a presentare la maggiore frequenza di utilizzazione del cumino[97]. Anche se non bisogna dimenticare la scarsa rilevanza di tale frequenza: tra l'1 e il 6% delle ricette. Se influenza «araba» vi è stata, si è quindi limitata a fasce marginali di una cucina rimasta relativamente coerente[98].

b) L'impero del cibo cotto. Alla fine del Medioevo, il cibo crudo era considerato un cibo da eremiti, da folli o da persone allo stato selvaggio: il ritorno alla civiltà degli eroi del mito cortese passa sempre attraverso la riappropriazione della cottura dei cibi[99]. I medici, inoltre, ritenendo che la digestione agisse come una seconda cottura, sconsigliavano formalmente di cibarsi di frutta cruda e permettevano i cetrioli, i meloni e verdure in insalata, tutti alimenti reputati estremamente freddi e umidi, solo ai malati colpiti da febbri altissime ed essiccanti[100]. Parlando dei Livoni – che abitano sulle rive del Baltico – Gilles Le Bouvier manifesta la più grande meraviglia nel trovare una popolazione che mangia il pesce «del tutto crudo»[101]. Tuttavia, i francesi prediligono il pesce

cotto pochissimo, almeno a giudizio dei tedeschi, come spiega l'autore del *Mesnagier de Paris*, il quale puntualizza che «se dei francesi e dei tedeschi hanno un cuoco francese che prepara per loro delle carpe all'uso francese, i tedeschi prenderanno la loro porzione e la faranno cuocere un'altra volta più a lungo di prima»[102].

Quindi, una volta definite le scelte fondamentali, era concesso ampio spazio alla varietà dei gusti, ed è questo l'aspetto più rilevante della gastronomia medievale. I gusti però lentamente si trasformavano: durante la seconda metà del XV secolo, le insalate cominciano a trovare posto nei banchetti italiani altolocati[103], dove un mobile di servizio – la credenza – era adibito a contenere insalate e piatti freddi[104].

NOTE

[1] Bilancio bibliografico in B. Laurioux, *L'histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes*, in S. Cavaciocchi (a cura di), *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*, Atti della «Ventottesima Settimana di Studi», 22-27 aprile 1996, Prato 1997 (Istituto internazionale di storia economica «F. Datini», Prato, Serie II- Atti delle «Settimane di Studi» e altri Convegni, 28), pp. 463-87.

[2] Al catalogo redatto in occasione del convegno di Montreal (C.B. Hieatt, C. Lambert, B. Laurioux e A. Prentki, *Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, in C. Lambert (a cura di), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, Montréal-Paris 1992, pp. 315-88) e a quelli da me reperiti nella mia tesi (si veda una versione ridotta in B. Laurioux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris 1997) vanno aggiunti alcuni manoscritti tedeschi di recente ritrovamento: T. Elhert, *Mittelalterliche Kochbuchhandschriften als Quellen für Ernährungsmuster in Deutschland*, in *Histoire et identités alimentaires en Europe, Actes du Colloque fondateur de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (Strasbourg 27-28 janvier 2001)*, in corso di pubblicazione.

[3] J.-L. Flandrin, *Différence et différenciation des goûts: réflexion sur quelques exemples européens entre le 14e et le 18e siècles*, in *National & Regional Styles of Cookery. Oxford Symposium 1981*, London 1981, pp. 191-207; Id., *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire au Moyen Âge, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)*, Paris 1984, vol. II, pp. 75-91.

[4] Il termine «nazionale» è naturalmente da usarsi con precauzione: sen-

za pregiudizio di alcuna implicazione politica, serve qui a designare le caratteristiche culinarie comuni a ognuno dei grandi insiemi territoriali qui enumerati. Cfr. M. Weiss Adamson (a cura di), *Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays*, New York-London 2002.

[5] B. Laurioux, *Spices in the Medieval Diet: A New Approach*, in «Food and Foodways», 1, 1985, 1, pp. 43-76.

[6] B. Laurioux, *Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge*, in R. Jansen-Sieben (a cura di), *Artes Mechanicae en Europe médiévale*, Bruxelles 1989 («Archives et Bibliothèques de Belgique», n. speciale 34), pp. 199-222. M. Balard, *Épices et condiments dans quelques livres de cuisine allemands (XIVe- XVIe siècles)*, in Lambert, *Du manuscrit à la table* cit., pp. 193-201.

[7] J. Brunet e O. Redon, *Vins, jus et verjus. Du bon usage culinaire des jus de raisins en Italie à la fin du Moyen Âge*, in *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Rousse 1990, pp. 109-17.

[8] B. Laurioux, *La cuisine et la bière à la fin du Moyen Âge*, in *La bière au Moyen Âge et à l'Époque moderne. Fabrication, consommation, fiscalité, Actes de la 3e rencontre Internationale de Liessies, Techniques et environnement*, Paris 1 et CNRS, 6-8 octobre 2000, in corso di pubblicazione.

[9] C.B. Hieatt e R.F. Jones (a cura di), *Two Anglo-Norman Culinary Collections Edited from BL Manuscripts Additional 32085 and Royal 12.C.xii*, in «Speculum», 61, 1986, pp. 859-82.

[10] C.B. Hieatt, *From «Espinee» to «Sambocade»: Flowers in the Recipes of Medieval England*, in «Petits Propos Culinaires», 59, agosto 1998, pp. 28-36; Ead., *Medieval Britain*, in Weiss Adamson (a cura di), *Regional Cuisines* cit., pp. 19-45.

[11] Tali caratteri sono manifesti nei più antichi trattati culinari redatti in Inghilterra (alla fine del XIII secolo): si veda B. Laurioux, *Les sources culinaires*, in P. Guichard e D. Alexandre-Bidon (a cura di), *Comprendre le XIIIe siècle. Études offertes à Marie-Thérèse Lorcin*, Lyon 1995, pp. 215-26. Si ritrovano alcune di queste peculiarità in un manuale di conversazione francese per gli inglesi scritto da Gautier de Bibbesworth: C.B. Hieatt, *«Ore pur parler del array de une graunt mangerye». The Culture of the «Newe Get», Circa 1285*, in M.J. Caruthers e E.D. Kirk (a cura di), *Arts of Interpretations. The Texts in Its Contexts 700-1600. Essays on Medieval and Renaissance Literature in Honor of E. Talbot Donaldson*, Norman (Oklahoma) 1982, pp. 219-33.

[12] Fenomeno già affrontato in B. Laurioux, *Cucine medievali (secoli XIV e XV)*, in J.- L. Flandrin e M. Montanari (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Roma- Bari 1997, pp. 356-70. Si veda anche J.-L. Flandrin, *Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVe siècle au XVIIIe*, in «Le sucre et le sel. Journal d'Agriculture Traditionelle et de Botanique Appliquée», 35, 1988, pp. 215-232.

[13] Questa carta, come le altre che supportano il presente saggio, rappresenta le occorrenze del prodotto considerato, calcolate in percentuale sul numero totale delle ricette di ogni raccolta culinaria.

[14] London, British Library, ms. Royal 12. C. xii (secondo quarto del XIV secolo). Hieatt e Jones (a cura di), *Two Anglo-Norman Culinary Collections* cit., pp. 866-68.

[15] Comprende un gran numero di piatti zuccherati e colorati, alcuni dei quali manifestamente di origine araba o che rimandano alla civiltà musulmana. Si veda C.B. Hieatt, *How Arabic Tradition Travelled to England*, in *Food in the Move: Oxford Symposium on Food and Cookery, 1996*, Totnes (Devon) 1997, pp. 120-26.

[16] R. Grewe e C.B. Hieatt (a cura di), *Libellus de Arte Coquinaria: An Early Northern Cookery Book*, Tempe (Arizona) 2001, pp. 50-51, ricetta Q 28. Contrariamente a quanto scrivono i curatori (p. 22), né il titolo né il testo della ricetta indicano che sia destinata a malati.

[17] Come aveva a suo tempo suggerito R. Grewe, *An Early XIIIth Century Northern-European Cookbook*, in *Current Research in Culinary History: Sources, Topics, and Methods*, Boston 1986, pp. 27-45.

[18] Sankt Florian, Augustiner Chorherrenstift Stiftbibliothek, ms. XI, 100. Sulla tradizione dei «Dodici ghiotti», si veda O. Redon e L. Bertolini, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese fra due e trecento*, in «Bullettino Senese di Storia Patria», 1995, pp. 35-81.

[19] Sorengo, Biblioteca internazionale di gastronomia, ms. 3, raccolta B, I. Boström (a cura di), *Anonimo Meridionale. Due libri di cucina*, Stoccolma 1985, pp. 32-48. Si veda B. Laurioux, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in «Archivio storico italiano», 154, 1996, pp. 33-58.

[20] Paris, BnF, ms. lat. 8435, C. Lambert (a cura di), *Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les «Enseingnemenz», les «Doctrine» et le «Modus». Édition critique et glossaire détaillé*, tesi di dottorato, Université di Montréal 1989, in corso di pubblicazione. Si veda anche Ead., *La cuisine française au Bas Moyen Âge: pays d'oïl vs pays d'oc*, in J. Peltre e C. Thouvenot (a cura di), *Alimentation et régions*, Nancy 1989, pp. 375-85.

[21] Valencia, Biblioteca de la Universidad de Valencia, ms. 216, parzialmente pubblicato da R. Grewe, *Libre de Sent Soví. Receptari de cuina*, Barcelona 1979. Il nucleo del *Libre de Sent Soví*, che può grosso modo essere determinato attraverso il confronto dei due esemplari esistenti (quello di Valencia e quello di Barcellona, Biblioteca Pública y Universitária de la Universitat de Barcelona, ms. 68) potrebbe risalire agli inizi del XIV secolo, stando a quanto si legge nel prologo. Nel 1995, C. Borau (*D'apparellar de menjar: un autre receptari de cuina medieval en català*, in *Ir Colloqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó, edat mitjana*, II, Lleida 1995, pp. 801-12) ha annunciato la scoperta di un nuovo ms., affine al *Libre de Sent Soví* (Barcelona, Biblioteca de Catalunya, 2. 112) che non è mai stato pubblicato.

[22] Lambert (a cura di), *Trois réceptaires culinaires médiévaux* cit.

[23] Paris, BnF, ms. fr. 19791, T. Scully (a cura di), *The «Viandier» of Taillevent. An Edition of All Extant Manuscripts*, Ottawa 1988.

[24] G.E. Brereton e J.M. Ferrier (a cura di), *Le Mesnagier de Paris*, trad. francese di K. Ueltschi, Paris 1994 (per quanto non sia noto che attraverso manoscritti del XV secolo, ho incluso il *Mesnagier de Paris* tra le testimo-

nianze del XIV secolo, cosa che mi appare evidente per chi abbia avuto pratica di questo testo, ma è un giudizio che può sempre essere contestato). Si veda M. Hyman, *Les «menues choses qui ne sont de nécessité»: les confitures et la table*, in Lambert, *Du manuscrit à la table* cit., pp. 273-283.

[25] M. Mulon (a cura di), *Deux traités inédits d'art culinaire médiéval*, in *Les problèmes de l'alimentation. Actes du 93e Congrès national des Sociétés savantes, Tours, 1968*, I, in «Bulletin Philologique et Historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques», annata 1968 (Paris 1971), pp. 369-435. Un esempio della vicinanza agli usi alimentari inglesi è il *mistembec* (p. 391, ricetta IV. 2), una frittella simile al *mynceleek* dei libri insulari (Oxford, Bodleian Library, ms. Rawlinson D 1222 [metà del XV secolo], f. 42r); C.B. Hieatt e S. Butler (a cura di), *Curye on Inglysch. English Culinary Manuscripts of the Fourteenth Century (Including the «Forme of Cury»)*, London-New York-Toronto 1985 (Early English Text Society-SS., p. 155 n° 22).

[26] B. Laurioux, *La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge*, in *Maladie, Médecine et Sociétés. Approches historique pour le Présent*, Paris 1992, pp. 136-48.

[27] In attesa della pubblicazione della sintesi sul commercio delle spezie cui Michel Balard sta lavorando da molti anni, bisogna ancora fare riferimento al saggio di W. Heyd, *Histoire du commerce du Levant au Moyen Âge*, Leipzig 1885-1886.

[28] Tra altri indici, lo zucchero compare al terzo posto nell'acquisto di spezie per la casa della contessa Eleanor di Leicester già nel 1265 (*Manners and Household Expenses of England in the Thirteenth and Fifteenth Centuries*, London 1841), al primo nella casa del vescovo Richard di Swinfield venticinque anni dopo (J. Webb [a cura di], *Roll of the Household Expenses of Richard of Swinfield, Bishop of Hereford...*, 2 voll., London 1853-1854). Supera di gran lunga per quantità tutte le altre spezie nelle provviste lasciate alla sua morte, nel 1310, da Thomas Button, vescovo di Exeter (citato da C. Husson, *Études sur les épices, les aromates, condiments, sauces et assaisonnements*, Paris 1883, pp. 6-7). Certo, parte di questo zucchero era forse destinato alla preparazione di dolciumi e marmellate medicinali: tuttavia, anche le piccole guarnigioni inglesi insediate in Scozia all'inizio del XIV secolo beneficiavano di una razione di zucchero (M. Prestwich, *Victualling Estimates for English Garrisons in Scotland During the Early Fourteenth Century*, in «English Historical Review», 82, 1967, pp. 536-43).

[29] Tuttavia, il testo ben noto ma di difficile datazione (tra il 1275 e il 1350 circa) che descrive il commercio di Bruges menziona, per l'importazione di *succre brus*, il Regno del Marocco. Si tratta di una descrizione che mescola informazioni di epoche differenti, ma è significativo che in riferimento al Regno di Siviglia e Cordoba sia indicato il miele – e in nessun modo lo zucchero (C.-M. de La Roncière *et al.*, *L'Europe au Moyen Âge*, t. III, Paris 1971, pp. 206-207).

[30] Riassumendo la situazione quale risulta da una serie di convegni organizzati in Spagna negli anni Novanta, R. Kuhne Brabant ricorda che la presenza della canna da zucchero nella regione di Siviglia è cessata con le invasioni almoravide e almohade, mentre la sua coltivazione nella zona di Granada non è iniziata prima del XIII secolo e non è mai sfociata in una produzione industriale dello zucchero: *Le sucre et le doux dans l'alimentation de Al-Andalus*, in «Médiévales», 33, autunno 1997, pp. 55-67, spec. p. 60; si veda anche C. Barceló e A. Labarta, *Le sucre en Espagne (711-1610)*, in «Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée», 35, 1988, pp. 175-93, spec. pp. 176-79.

[31] Si veda H. Bresc, *Un Monde méditerranéen. Économie et société en Sicile, 1300-1450*, 2 voll., Roma 1986. È vero che, alla metà del XIV secolo, il manuale commerciale di Pegolotti segnala la vendita di zucchero a Messina, ma può anche trattarsi di un centro di smistamento secondario, come lo sono Venezia, Napoli, Genova, Montpellier, Anversa e Londra; del resto il fiorentino, nella sua lista delle varietà delle spezie, nomina tra gli zuccheri solo quelli del Cairo, di Alessandria, di Kerak e di Damasco (F. Balducci Pegolotti, *Pratica della mercatura*, a cura di A. Evans, Cambridge [Mass.] 1936, pp. 393 sg.). Al contrario, un secolo dopo, le autorità di Pisa elencano tra le derrate sottoposte a gabella proprio lo zucchero siciliano, allo stesso modo ad esempio dello zucchero di Cipro – secondo la testimonianza di Uzzano, autore di un altro manuale di commercio (G. F. Pagnini dal Ventura [a cura di], *Della Decima*, vol. IV, Lisbona 1766, pp. 47-66).

[32] Laurioux, *Spices in the Medieval Diet* cit., pp. 49-51, spec. tav. 2.

[33] J. Guiral, *Le sucre à Valence aux XVe et XVIe siècles*, in *Manger et boire au Moyen Âge* cit., vol. I, pp. 119-29.

[34] T. Scully (a cura di), *The «Vivandier». A Critical Edition with English Translation*, London 1997, n. 19, 30 e 50.

[35] J. Pichon e G. Vicaire (a cura di), *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris 1892, pp. 146-81 e 181-94. Si veda Laurioux, *Le Règne de Taillevent* cit., pp. 80-83 e 165-68.

[36] T. Scully (a cura di), *Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420*, in «Vallesia», 40 1985, pp. 101-231. Si veda Laurioux, *Le Règne de Taillevent* cit., pp. 189-92.

[37] Si veda Laurioux, *Le Règne de Taillevent* cit., pp. 66-67.

[38] J. Pichon (a cura di), *Le Ménagier de Paris*, Paris 1846, vol. II, pp. 273-277. Si veda Laurioux, *Le Règne de Taillevent* cit., pp. 169-71.

[39] R. Jansen-Sieben e M. Van der Molen-Willebrandts (a cura di), *Eeen notabel boecxken van cokeryen*, Amsterdam 1994. Si veda Laurioux, *Le Règne de Taillevent* cit, p. 167.

[40] In una delle più antiche *sauce cameline* dolci, quella del *Vivendier* di Kassel, lo zucchero è solo un'opzione («aucun y mettent de chucquere»: Scully [a cura di], *The «Vivendier»* cit., p. 35, n° 6). Questa ha un antecedente nella *sauce cameline* invernale del *Mesnagier de Paris*, la quale, fatto significativo, è presentata come originaria di Tournai (Brereton e Ferrier [a cura di], *Le Mesnagier de Paris* cit., p. 784, n° 271).

[41] B. Laurioux, *Les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge*, tesi di dottorato, Université Paris I, 1992, vol. III, pp. 1124-25, tavola 23.

[42] Nel ms. London, Wellcome Institute for the History of Medicine, 211, ricco di termini e riferimenti iberici, frequentemente si cosparge in tal modo un piatto che già contiene dello zucchero, aggiunto in cottura. Si veda la ri-

cetta n° lxvij (Potagio di venerdi): «Piglia lacte de capra e ove sbattute, e mectile al foco; e insieme mecti sale, zuchero e pignoli fini. E comme vengano spisso levali dal foco, e mista sempre. Sopra le minestre vole essere zuchero e canella; e sarà perfectissimo».

[43] B. Laurioux, *Les livres de cuisine italiens à la fin du XVe siècle et au début du XVIe, expression d'un syncrétisme culinaire méditerranéen*, in *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII), XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma 29 novembre – 2 desembre 1995*, Palma, Institut d'Estudis Baleàrics, 1996, pp. 73-88, spec. pp. 78-79. Si noterà che il massimo assoluto (62%) si raggiunge nell'unica raccolta portoghese del Medioevo che si conservi (G. Manupella e S. Dias Arnaut [a cura di], *O Livro de cozinha de Infanta D. Maria de Portugal*, Coimbra 1967, ried. in 2 voll., Lisbona 1986). È vero che questo trattato, databile non prima della fine del XV secolo, include un'importante sezione dedicata alle conserve e confezioni diverse, ma gli altri capitoli, benché più propriamente culinari, fanno uso dello zucchero dal 38 («manjares de carne») al 100% («manjares de ovos») delle ricette: si veda M.J. Azevedo Santos, *A alimentação em Portugal na Idade Média*, Coimbra 1997, pp. 35-66.

[44] Brereton e Ferrier (a cura di), *Le Mesnagier de Paris* cit., p. 784, n° 271.

[45] C.B. Hieatt, *Sorting through the Titles of Medieval Dishe: What Is, or Is not, a «Blanc manger»*, in M. Weiss Adamson (a cura di), *Food in the Middle Ages: A Book of Essays*, New York 1995, pp. 25-43.

[46] J.-J. Hémardinquer, *Les graisses de cuisine en France. Essais de carte*, in Id., *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris 1970, pp. 254-71.

[47] J.-L. Flandrin, *Le Goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale*, in «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», XXXVIII, 1983, pp. 369-401.

[48] A.J. Grieco, *Olive Tree Cultivation and the Alimentary Use of Olive Oil in Late Medieval Italy (ca. 1300-1500)*, in *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, in «Bulletin de correspondence Hellénique», supplemento, 26, 1993, pp. 297-306.

[49] Questo ms. (New York, Pierpont Morgan Library, Buhler 19) espone minutamente – il che ne fa una rarità nella produzione culinaria italiana – l'elenco delle vivande nei banchetti offerti a personaggi dell'aristocrazia locale.

[50] Formaggio di bufala: si veda Laurioux, *Les livres de cuisine italiens à la fin du XVe siècle* cit., p. 83, n. 33. La provatura fa parte dei formaggi esportati da Roma nel XV secolo: A. Cortonesi, *Cereali e vino nella Roma tardomedievale*, in E. Sonnino (a cura di), *Popolazione e società a Roma dal medioevo all'età contemporanea*, Roma 1998, pp. 327-33.

[51] New York, Pierpont Morgan Library, Buhler 19, f. 5*r* («ravioli bianchi»).

[52] Nel commento al *Canone* di Avicenna (D. Jacquart, *Le regard d'un médecin sur son temps. Jacques Despars (1380?- 1458)*, in «Bibliothèque de l'École des Chartes», 138, 1980, pp. 35-86, spec. p. 49).

[53] Per l'ottobre e novembre 1377, quando vennero acquistati in totale oltre 21 chili di burro – senza contare le 62 libbre di burro stagionato: si veda J.M. Van Winter, *The Consumption of Dairy Products in the Netherlands in the Fifteenth and Sixteenth Centuries*, in *Milk and Milk Products from Medieval to Modern Times*, Edinburgh 1994, pp. 3-13.

[54] Gilles Le Bouvier dit Berry, *Le Livre de la description des pays*, a cura di E.-T. Hamy, Paris 1908, pp. 48-49.

[55] I. Naso (a cura di), *Formaggi del Medioevo. La «Summa lacticiniorum» di Pantaleone da Confienza*, Torino 1990, p. 123.

[56] Ivi, p. 126.

[57] Ivi, pp. 116-21.

[58] Si veda B. Laurioux, *Du bréhémont et d'autres fromages renommés au XVe siècle*, in B. Laurioux e L. Moulinier-Brogi (a cura di), *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo: un libro dedicato a Odile Redon*, Roma 2001, pp. 319-36.

[59] Paris, Bibliothèque Mazarine, ms. 3636, Scully (a cura di), *The «Viandier» of Taillevent* cit.

[60] Naso (a cura di), *Formaggi del Medioevo* cit., p. 114.

[61] Si veda un tentativo alquanto deludente in B. Santich, *Two Languages, Two Cultures, Two Cuisines: A Comparative Study of the Culinary Cultures of Northern and Southern France, Italy and Catalonia in the Fourteenth and Fifteenth Century*, Ph. D., Flinders University of South Australia 1987.

[62] Lambert (a cura di), *Trois réceptaires culinaires médiévaux* cit.

[63] Lambert, *La cuisine française au Bas Moyen Âge* cit.

[64] M. Rodinson, *«Romania» et autre mots en arabe et en italien*, in «Romania», 71, 1950, pp. 433-49.

[65] Si veda l'elenco dei titoli delle ricette raccolti da Lambert (a cura di), *Trois réceptaires culinaires médiévaux* cit., glossario.

[66] Ivi, pp. 156-57, n° 50-51.

[67] *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Languedoc-Roussillon*, Paris 1998, pp. 159-60.

[68] Lambert (a cura di), *Trois réceptaires culinaires médiévaux* cit., p. 141, n° 18; Ead., *Medieval France*, in Weiss Adams (a cura di), *Regional Cuisines* cit., pp. 71-72.

[69] Ringrazio Jean-Loup Lemaître, che prepara un'edizione del testo, di avermene segnalato la ricchezza in materia culinaria.

[70] Lambert (a cura di), *Trois réceptaires culinaires médiévaux* cit. La curatrice accosta inoltre le *bouhete rotonde de caseo* ai *bunyols de fformatge e d'ous*.

[71] Gilles Le Bouvier dit Berry, *Le Livre de la description des pays* cit., p. 41. Come notato da Françoise Desportes (*Le pain au Moyen Âge*, Paris 1987, pp. 56-58), il pane è solitamente privo di sale nella Francia del Medioevo. L'uso di salare la pasta, riferito anche da Montaigne nel XVI secolo, distingue i pani bordolesi dagli altri pani francesi e li apparenta ai pani dell'Inghilterra: F. Mouthon, *Le pain en Bordelais médiéval (XIIIe – XIVe siècle)*, in «Archéologie du Midi Médiéval», 15-16, 1997-1998, pp. 205-13.

[72] Gilles Le Bouvier dit Berry, *Le Livre de la description des pays* cit., pp. 41-42.

[73] Per quanto lo si trovi in abbondanza anche nell'Italia del Nord (Lombardia, Piemonte): A.M. Nada Patrone, *Il cibo del ricco e il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana ne-*